



Vietti, i due nuovi cru di Barolo, Cerequio e Monvigliero



Alla batteria delle prestigiose etichette della Cantina di Castiglione Falletto si aggiungono due nuovi vini, Barolo Cerequio e Barolo Monvigliero di Alberto del Giudice 17 Maggio 2022 di Alberto del Giudice 17 Maggio 2022

Quando **Luca ed Elena Currado Vietti** parlano dei loro vini lo fanno con un entusiasmo travolgente. Si passano la parola quasi con tempi teatrali. Insomma è quasi uno spettacolo ascoltarli. E d'altra parte quanti vini spettacolari producono in cantina! Ma la cantina è solo l'ultimo avamposto di un'avventura che si ripete sempre diversa, annata dopo annata, vendemmia dopo vendemmia, a cominciare dalla cura dei singoli vigneti. Oggi il racconto della **maison di Castiglione Falletto** si arricchisce di altri due capitoli, **Barolo Cerequio** e **Barolo Monvigliero**. Capitoli nei quali non può ricorrere il loro ritornello preferito: "Cru, Cru, Cru, Grand Cru". Perché è su questo concetto fondamentale, che insieme a quello del terroir, prende corpo la filosofia vitivinicola di **Vietti**.



Barolo Cerequio Vietti 2018

La fenomenologia del Grand Cru

"Se ci trovassimo in Borgogna", osservano giustamente i Vietti, "queste etichette sarebbero riconosciute senza ombra di dubbio Grand Cru". E hanno tutte le ragioni per sostenerlo. Infatti, i due vintage **2018** possiedono una rara finezza anche comparati con le

altre etichette di Barolo della maison della medesima: **Lazzarito; Castiglione; Brunate; Ravera; Rocche**. Annata complicata, si sa, ma è dalle sfide più difficili che chi possiede esperienza e competenze sa estrarre grandi vini. E questa annata, sostengono sempre i Vietti, ha ulteriormente avvicinato il **Barolo alla Borgogna**. Presunzione? Forse la presunzione apparterebbe chi osasse affermare il contrario. Soprattutto dopo aver degustato questi i loro vini, inclusi appunto (e soprattutto) i due nuovi cru rilasciati dalla cantina. Vini armonici, tanto equilibrati da sfiorare la quadratura del cerchio sotto ogni aspetto, dalla acidità, al grado zuccherino, al complesso bouquet, alla piacevolezza del



palato, alla promettente longevità (tanto che non auguriamo lunga vita a questi vini, ma soprattutto a noi per poterli bere nuovamente tra qualche decennio).



Barolo Monvigliero Vietti 2018

Qualche nota tecnica:

Il Cerequio è ottenuto da viti che hanno in media 35 anni di età e si trovano a 350 metri con esposizione a sud. Il vino affina 32 mesi circa tra barriques e botti grandi di rovere e viene imbottigliato senza filtrazione.

Il Monvigliero nasce da vigne con un'età media di 50 anni poste a 320 metri sul livello del mare sulla omonima collina del Comune di Verduno, con una esposizione praticamente a 360 gradi. L'invecchiamento avviene per 24 mesi in botti di rovere. La 2018 come per il Cerequio è la prima annata.

